

## Sessão 5

## Avaliação Físico-Química, Nutricional e Sensorial de Alimentos

032

**AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE OVAS DE TAINHA (MUGIL PLATANUS) PARA A PRODUÇÃO DE CAVIAR.** Renata Aline dos Santos da Fonseca, Fabiano de Andrade Ferreira, Eduardo Cesar Tondo, Milton Luiz Pinho Espírito Santo (orient.) (FURG).

A dificuldade do setor da pesca aliada à resistência de alguns empresários no desenvolvimento de tecnologias alternativas gera a ociosidade das indústrias, ocasionando o declínio da capacidade produtiva na maioria das empresas processadora de produtos pesqueiros. No Rio Grande do Sul, algumas indústrias deste setor tiveram, nos últimos dez anos, suas instalações desativadas pela escassez de matéria-prima ou falta de inovações produtivas. Como alternativa, há a possibilidade da elaboração de novos produtos com valor agregado, através da diversificação das formas de processamento ou indução para um determinado tipo de consumo, proporcionando a determinados produtos uma imagem com maior aceitabilidade. Neste contexto surge o caviar, obtido através do processamento das ovas de pescado, o qual possui um altíssimo valor comercial. O presente trabalho avaliou a qualidade físico-química e microbiológica das ovas da tainha (*Mugil platanus*), peixe capturado e processado pelas empresas da região sul do Brasil, as quais podem ser utilizadas para a produção de caviar. Também foram estudadas possíveis soluções tecnológicas para a produção da semi-conserva. Os resultados indicaram a seguinte composição físico-química das ovas analisadas: umidade de 48,50%; lipídios, 13,04%; cinzas, 1,85%; proteínas, 25,26%; carboidratos, 11,35% e valor calórico de 263,8 Kcal/100g. A contagem total de microrganismos em uma amostra indicativa foi de  $1,91 \times 10^4$  UFC/g e não foram encontrados coliformes fecais, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella*. Os resultados obtidos sugerem que esta matéria-prima pode ser utilizada na produção do caviar e posterior desenvolvimento de novas tecnologias para o seu processamento, necessitando, no entanto, de mais pesquisas para a caracterização do produto final.